

Zestaw do regrowingu

pl Instrukcja użytkowania

Drodzy Klienci!

Mikrolistki zawierają duże ilości witamin, minerałów oraz antyoksydantów. Ich smak jest podobny do smaku wyrośniętych roślin, względnie ich owoców.

Resztki sałaty i innych warzyw można ekologicznie spożytkować poprzez tak zwany regrowing, czyli uprawianie roślin z ich nieprzydatnych w kuchni części.

Państwa nowy zestaw do regrowingu umożliwia zarówno uprawę mikrolistków, jak i pożyteczne wykorzystanie resztek sałaty i innych warzyw.

Życzymy udanej uprawy i obfitych zbiorów!

Ważne wskazówki

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu zgodnie z niniejszą instrukcją, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.
W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony do uprawy młodych siewek, czyli tak zwanych mikrolistków, a także do tak zwanego regrowingu, czyli rozrostu liści, pędów i korzeni z resztek warzyw nieprzydatnych w kuchni.

Produkt zaprojektowano do użytku prywatnego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.

Niebezpieczeństwo - zagrożenie dla dzieci

- Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do żadnych elementów produktu.
- Nadzorować dzieci poniżej 8. roku życia podczas używania tego produktu.

Uwaga - ryzyko szkód zdrowotnych

- W przypadku wystąpienia pleśni należy usunąć cały materiał siewny i gruntownie wyczyścić produkt (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- Żel nadaje się tylko do uprawy młodych siewek.
Nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)

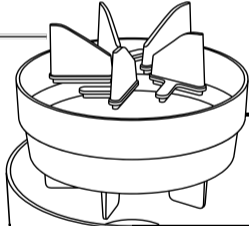
pokrywka



regulowane żeberka



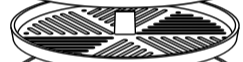
podstawa



włóknina Perlan



sito płytke



sito głębokie



żel absorpcyjny



Mikrolistki

Mikrolistki to młode, jadalne siewki, których nie należy mylić z kiełkami. Kiełki można bowiem zbierać już po ok. 3-7 dniach, podczas gdy mikrolistki dopiero po ok. 6-10 dniach. W tym czasie roślinom wystarczają ich własne substancje odżywcze, woda oraz światło. Mikrolistki można uprawiać w pomieszczeniach przez cały rok.

Do uprawy mikrolistków nadają się nasiona takich roślin jak np. rzeżucha, gorczyca, rukola, bazylia, nasturcja, kalarepa, burak ćwikłowy itp. Zalecamy przy tym stosowanie nasion o jakości bio, które są przewidziane do tego rodzaju uprawy.


Niektóre nasiona wymagają namoczenia przed rozpoczęciem uprawy. Należy też przestrzegać informacji podanych na opakowaniu z materiałem siewnym.



Optymalna temperatura kiełkowania i wzrostu zawiera się w przedziale od +18 do +24°C.

Mikrolistki można uprawiać na dwa sposoby: na **żelu absorpcyjnym** i na **włókninie Perlan**.

Uprawa mikrolistków na żelu absorpcyjnym


 Potrzebny jest mały pojemnik o pojemności ok. 300 ml.

Dołączony żel absorpcyjny to substancja na bazie potasu o doskonałych właściwościach chłonnych i antyseptycznych, certyfikowana do kontaktu z żywnością. Żel nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

1. Włożyć do podstawki każdorazowo najpierw sito głębokie, a na nie sito płaskie.
2. Wlać żel do pojemnika, dolać 170 ml wody i dokładnie wymieszać.
3. Odczekać około 5 minut, aż utworzy się gęsty żel.
4. Rozprowadzić żel równomiernie na sicie płaskim i wygładzić go.
5. Rozdzielić około jednej łyżeczki nasion równomiernie na żelu.
6. Nałożyć pokrywkę na około 48 godzin.

Wewnątrz pojemnika utworzy się mikroklimat, a na małych roślinkach pojawi się puszek. Są to drobne korzonki.

- ▷ Spryskiwać nasiona ok. 2 do 4 razy dziennie, zarówno gdy pokrywka jest założona, jak i później, gdy pokrywka nie jest już potrzebna. Żel powinien pozostawać stale wilgotny.
- 7. Po 48 godzinach zdjęć pokrywkę i umieścić zestaw do re-growingu w jasnym, ale niezbyt nasłonecznionym miejscu - najlepiej na parapecie okna wychodzącego na wschód lub zachód.
- ▷ Rośliny (mikrolistki) są gotowe do spożycia po około 6-10 dniach. Należy je obcinać równo na poziomie krawędzi sita głębokiego.

 W celu ułatwienia sobie obcinania mikrolistków można w razie potrzeby wyjąć sito płaskie z sita głębokiego.

Żel można kompostować razem z resztkami roślinnymi lub wyrzucić do pojemnika na bioodpady.

Uprawa mikrolistków na włókninie Perlan

 Zamiast włókniny Perlan można również użyć np. kawałka ręcznika papierowego.

Dołączona włóknina to tworzywo na bazie potasu o doskonałych właściwościach chłonnych i antyseptycznych, certyfikowane do kontaktu z żywnością.


1. Włożyć do podstawki każdorazowo najpierw sito głębokie, a na nie sito płaskie.
2. Ułożyć włókninę Perlan w sicie płaskim.
3. Spryskać włókninę wodą, tak aby została dobrze nawilżona.
4. Rozdzielić około jednej łyżeczki nasion równomiernie na włókninie.
5. Nałożyć pokrywkę.
6. Spryskiwać nasiona wodą ok. 2-4 razy dziennie.
Włóknina powinna pozostawać stale wilgotna.

Przez pierwsze dni uprawy zawsze po spryskaniu nasion należy nakładać pokrywkę.

Gdy roślina będzie już sięgać do krawędzi sita głębokiego, należy zrezygnować z przykrywania pokrywką.

Nadal spryskiwać rośliny wodą ok. 2-4 razy dziennie.

7. Umieścić zestaw do regrowingu w jasnym, ale niezbyt nasłonecznionym miejscu - najlepiej na parapecie okna wychodzącego na wschód lub zachód.
- ▷ Rośliny (mikrolistki) są gotowe do spożycia po około 6-10 dniach. Należy je obcinać ok. 1 cm nad włókniną.

 W celu ułatwienia sobie obcinania mikrolistków można w razie potrzeby wyjąć sito płaskie z sita głębokiego.

Włókninę Perlan można kompostować razem z resztkami roślinnymi lub wyrzucić do pojemnika na bioodpady.

Regrowing

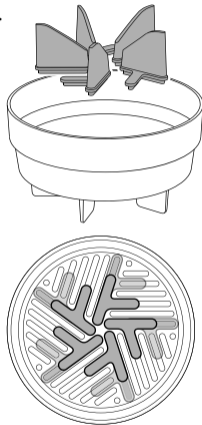
W przypadku regrowingu głób sałaty lub innego warzywa umieszczany jest w wodzie po to, aby po pewnym czasie wypuścił nowe pędy oraz korzenie. Nowe pędy rośliny można następnie od razu zbierać. Resztkę warzywa z nowo wypuszczonymi korzeniami można również posadzić do gleby, tak aby zyskała więcej siły do puszczania nowych pędów.

Do regrowingu resztek warzyw nadają się np. sałata, seler naciowy, marchew, por, czosnek dęty (cebula siedmiolatka) i inne.

Warzywa owocowe, takie jak np. cukinia, pomidory, dynie, ogórki czy papryka, jak również rośliny strączkowe nie nadają się do regrowingu.

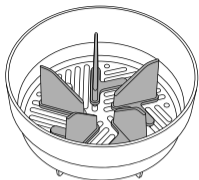
Używane warzywo powinno być możliwie jak najprostsze, tak aby można je było łatwo zanurzyć w wodzie. Resztki, które już zaczęły gnić lub pleśnieć, nie nadają się do regrowingu!

1.



Umieścić żeberka w sicie głębokim odpowiednio do wielkości używanej resztki sałaty lub innego warzywa.

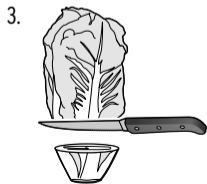
Im bardziej żeberka oddalone są od środka sita głębokiego, tym więcej miejsca powstaje w jego środku.



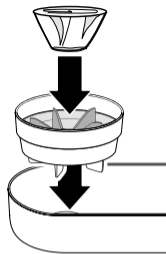
Żeberka muszą się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.

2. Włożyć sito głębokie wraz z żeberkami do podstawki.

i Poniżej opisujemy przykładowy regrowing sałaty rzymskiej. Regrowing innych warzyw działa na podobnej zasadzie, jednak w zależności od rodzaju warzywa ma też swoje cechy charakterystyczne (patrz również sekcja „Inne sałaty i rodzaje warzyw“).



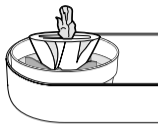
Odciąć dość duży głób sałaty.



Umieścić głób sałaty centralnie pomiędzy żeberkami.

4. Wlać wodę aż do kreski po wewnętrznej stronie sita głębokiego. W wodzie powinna znajdować się **tylko nasada** (końcówka) głoba.

5. Umieścić zestaw do regrowingu w jasnym, ale niezbyt nasłonecznionym miejscu - najlepiej na parapecie okna wychodzącego na wschód lub zachód. Wymieniać wodę codziennie, a w międzyczasie uzupełniać ją w razie potrzeby.



Już po krótkim czasie sałata wypuści od wewnątrz nowe listki. Jeżeli podczas zbioru główka sałaty nie została obcięta zbyt krótko, to u nasady głębia roślina może wypuścić nowe korzenie.



Gdy korzenie te osiągną długość przynajmniej 1 cm, wówczas sałatę można również posadzić do gleby, aby uzyskać większy zbiór.

Jakiego zbioru należy oczekiwać

Rozwijają się małe, szczególnie delikatne liście. Należy oczekiwać całej nowej główki sałaty! Małe liście sałaty doskonale nadają się na jadalną dekorację rozmaitych potraw. Należy je spożytkować stosunkowo szybko. Im dłużej roślina stoi w wodzie, tym wcześniej może zacząć gnić lub pleśnieć.

Generalnie obowiązuje zasada, że w przypadku regrowingu zbiór jest wprawdzie niewielki, ponieważ rośliny rozwijają jedynie młode liście lub pędy, ale są one za to szczególnie delikatne i aromatyczne. Nie wyrastają po nich jednak nowe główki sałaty ani ciała ukorzenione.

Poza tym odrośnięte liście lub pędy roślin należy szybko zbierać, zanim zakwitną i utworzą nasiona albo ulegną zepsuciu.

Roślina może nam jednak jeszcze trochę posłużyć, zanim będzie musiała zostać usunięta.

Inne sałaty i rodzaje warzyw

Sałata

np. sałata dębolistna, sałata siewna itp.

- ▷ Oberwać zewnętrzne liście sałaty i pozostawić dużą część głęba w główce sałaty. Dalsze postępowanie zgodnie z powyższym opisem.

Warzywa korzeniowe

np. marchew, pasternak zwyczajny, korzeń pietruszki, rzodkiew, seler korzeniowy itp.

- ▷ Obciąć korzeń ok. 3 cm pod nasadą liści i umieścić między żeberkami powierzchnią cięcia skierowaną do dołu. Dalsze postępowanie zgodnie z powyższym opisem.

Na kawałku korzenia rozwiną się nowe liście oraz drobne korzenie włośnikowe. Pierwotny kawałek korzenia nie ma zdolności ponownego wzrostu.

Warzywa liściaste i kapustne

np. seler naciowy, burak liściowy, kapusta właściwa chińska itp.

- ▷ Odciąć dość duży głęba warzywa. Uważać przy tym, aby nie uszkodzić serca rośliny. Dalsze postępowanie zgodnie z powyższym opisem.

Już po krótkim czasie roślina wypuści od wewnątrz nowe, delikatne łodygi.

Rośliny czosnkowe

np. por, czosnek dęty, cebula jadalna (zwyczajna), czosnek itp. Należy użyć bulw cebuli oraz czosnku, które wypuściły już pędy.

- ▷ Odciąć dość dużą nasadę korzenia. Dalsze postępowanie zgodnie z powyższym opisem.

Już po krótkim czasie zaczną odrastać części naciowa rośliny. Roślina będzie jednak w pierwszej kolejności próbować zakwitnąć i wykształcić nasiona. Dlatego należy szybko zebrać część naciową i wykorzystać ją np. do przyprawiania dań jednogarnkowych, zup oraz potraw warzywnych.

Czyszczenie

- ▷ Umyć produkt w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Nie należy go jednak układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

Model:

676 689

Producent:

Plastia s.r.o., Zdarska 313, 592 14 Nove Veseli, Czech Republic (Republika Czeska)

Przed schowaniem produktu pozostawić go do całkowitego wyschnięcia. Produkt należy przechowywać w stanie otwartym, bez pokrywki.